24 de octubre de 2016

DUOC: Nº 620/2016

Señores
Oferentes

ADENDA Nº 01

Licitación por Concurso de Ofertas Nº9/2016 – "Servicios gastronómicos para eventos"
ID Nº 307.830

En cumplimiento a lo establecido en la Resolución 948/2010, le remitimos las modificaciones realizadas en el PBC.

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

	B. CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN
IAO 7.1	Para aclaraciones de las ofertas, solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Téc. Delia Raquel Abreu Dirección : Campus Universitario San Lorenzo Ciudad : San Lorenzo, Paraguay Teléfono : (021) 588.7145 Fax : (021) 588.7225 Dirección de correo electrónico: uoc.fpuna@gmail.com La fecha y hora límites para realizar consultas será el día 1/11/2016 hasta las 10:00hs.

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(d) ***Margen de Preferencia para productos nacionales***

Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. La acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, será a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente.

En caso de que los oferentes que se encuentren dentro del rango del porcentaje para beneficiarse del margen, no presentaren con su oferta el certificado o presentare la constancia en trámite del mismo, el Comité de Evaluación solicitará por escrito el certificado, otorgando para su presentación un plazo de 48 horas. Si luego del requerimiento realizado por el Comité el oferente no presentare el documento, o la presentación sea deficiente o tardía, la oferta no será descalificada, pero no podrá acogerse al beneficio. A fin de acogerse al beneficio, el certificado debe ser emitido como máximo a la fecha tope de presentación y apertura de ofertas.

Durante la evaluación de la oferta, si la oferta evaluada como la más baja es una oferta de un bien o servicio importado o que no haya presentado el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional, esta será comparada con la oferta más baja del bien nacional que ha presentado el aludido certificado, agregándole al precio total del bien que no cuenta con el

Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional una suma equivalente al porcentaje establecido en la legislación vigente. Si en dicha comparación adicional, la oferta del bien producido del bien o servicio producido en el Paraguay que haya acreditado mediante la presentación del certificado, resultare ser la más baja se la seleccionará para la adjudicación; caso contrario se seleccionará la oferta del bien o servicio proveniente del extranjero o que no haya presentado el citado documento.

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

1. Especificaciones Técnicas

ÍTEM	CÓDIGO DE CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD	PRESENTACIÓN
LOTE 1						
1	90101603-027	Provisión de carne asada	**Asado**	unidad	1	Por persona
			Precio Por persona. Servicio con rechaud en tablones vestidos y/o parrillitas de mesa enlozada. y/o bandejas de acero inoxidable con pinzas de acero inoxidable, menajes (cubiertos de servir)			
			Carne de Primera (vacuna, porcina, pollo).			
			Costilla de corte ancho y vacio limpio sin mermas.			
			El cálculo debe ser de al menos 1/ 2 kilo por persona.			
			Variedad de chorizos con y sin picantes, se calcula 2 chorizos por persona.			
			En el presupuesto debe estar contemplado cuanto sigue:			
			* Servicio de parrillero, con todo lo necesario para realizar la cocción: carbón, rajas, etc.			
			* Servicio de mozos durante la duración del evento, un mozo para 12 personas.			
			* Mesas para 10 personas para la cantidad de personas previstas, vestidas. (Mantel, cubremantel y servilletas).			
			* Sillas niqueladas.			
			* Vajillas necesarias (platos, cubiertos, vasos, copas, platillitos para postre y tenedores para postre).			
			*** Cuatro variedades de ensaladas,** deberán incluir : Cubiertos de servir, buffeteras térmicas y/o bandejas de acero inoxidable ,panes, aderezos (aceite de oliva, vinagre. Unidades de limón, sal y escarba dientes			
			* Mixta			
			• Primavera			
			• De arroz			

			• Rusa			
			• De locote de tres colores			
			• Verdes con crotón de brioche			
			• De tomate seco, aceituna y rúcula			
			• De papas, pimentón y ajos asados			
			• Caprese			
			*Sopa paraguaya y chipaguazu			
			* Mandioca cocida y pan. Cantidad necesaria.			
2	90101603-003	Provisión de bocaditos salados	**BOCADITOS SALADOS**	unidad	1	unidad
			Precio por unidad de bocadito. Se deberá presentar un precio único para todas las opciones. la presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa . Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados			
			Cada bocadito deberá pesar como mínimo 30 gr.			
			Bocaditos Salados, fritos variados:			
			· Sanwichitos de jamón y queso, tomate y huevo. (Pan blanco y/o integral).			
			· Sanwichitos de atun y aceituna. (Pan blanco y/o integral).			
			· Sanwichitos de palmito. (Pan blanco y/o integral).			
			· Sanwichitos de verdura. (Pan blanco y/o integral).			
			· Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, jamón y queso.			
			· Croquetitas de carne vacuna, pollo			
			· Tartelitas de jamón y queso.			
			· Tartitas de jamón y queso.			
			· Tartitas de queso			
			· Tartitas de verduras			
			· Milanesitas de carne vacuna o pollo.			
			· Bombitas de queso.			
			· Croissant de jamón y queso y tomate.			
			· Patitas de pollo.			
			· Arrolladito de jamón y queso			
			· Chip de carne fría de cerdo			
			· Chip de carne fría vacuna			
			· Chip de pollo			
			· Mini chipa so'o			
			· Mini Mbeju			
			· Mini payagua			
			· Empanadita de mandioca			
			Opciones de Bocaditos Salados, horneados Variados, No fritos:			
			· Sanwichitos de jamón y queso, tomate y huevo. (Pan blanco y/o integral).			
			· Empanadita al horno de carne vacuna, pollo, choclo, jamón y queso.			
			· Tartelitas de jamón y queso.			

			· Tartitas de jamón y queso.			
			· Tartitas de choclo			
			· Milanesitas de carne vacuna o pollo.			
			· Bombitas de queso.			
			· Croissant de jamón y queso y tomate.			
			· Patitas de pollo.			
			· Arrolladito de jamón y queso			
			Opciones de Bocaditos Salados, fritos y horneados variados:			
			• Sandwichitos de verduras			
			• Sandwichitos de tomate y huevo			
			• Empanadita de carne (fritas o al horno)			
			• Empanadita de pollo (fritas o al horno)			
			• Empanadita de jamón y queso (fritas o al horno)			
			• Empanadita de choclo (fritas o al horno)			
			• Empanaditas hojaldradas de carne al horno			
			• Empanaditas chilenas al horno			
			• Tarteletitas de varios gustos			
			• Chip de carne fría de cerdo			
			• Chip de carne fría vacuna			
			• Chip de pollo			
			• Milanesitas de carne			
			• Croquetitas de carne, pollo			
			• Sandwichitos de pollo con aceitunas			
			• Sandwichitos de atún con mayonesa			
			• Bolita de mandioca rellena con queso			
			• Sandwichitos de choclos			
			• Canapes variados			
			• Romanitas de pollo			
			• Mini croissant rellenos con jamón y queso			
			• Mini pizzitas con queso			
			• Sopa paraguaya			
			• Chipa guasú			
			· Mini chipa so'o			
			· Mini Mbeju			
			· Mini payagua			
			· Empanadita de mandioca			
3	90101603-004	Provisión de bocaditos dulces	**BOCADITOS DULCES**	unidad	1	unidad
			Precio por unidad de bocadito. Se deberá presentar un precio único para todas las opciones. la presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa . Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados			
			Bocaditos Dulces,			
			• Media lunitas rellenas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema			

			• Mini pie de limón • Pionono relleno con dulce de leche • Mini pastaflora • Bolitas de coco • Bolitas de chocolate • Torta marmolada en rodajas • Torta de naranja en rodajas • Torta de chocolate en rodajas • Palmeritas • Alfajorcitos de maizena con relleno de dulce de leche • Galletitas estrelladas con relleno de dulce de leche • Cañoncitos con rellenos de dulce de leche • Galletita relleno de dulce de leche con cobertura de chocolate • Tortas con rellenos varios · Mini pastaflora			
4	90101603-006	Provisión de bebidas varias	**-** Bebida Gaseosa en botellas de 500 ml normal o light. Gustos a elección de la convocante. Marca Registrada.	unidad	1	botella
5	90101603-006	Provisión de bebidas varias	Bebida Gaseosa en botellas de 2,5 litros normal o light. Gustos a elección de la convocante. Marca Registrada.	unidad	1	botella
6	90101603-008	Provisión de jugos naturales	**JUGOS VARIOS** **-** Sabores: Naranja y Durazno, sin endulzar en termos de 1 lt. Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.	lts	1	termo
7	90101603-008	Provisión de jugos naturales	**JUGOS VARIOS** Sabores: Naranja y Durazno, sin endulzar en jarras de vidrio de 1 lt. Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.	lts	1	jarra
8	90101603-024	Provisión de agua mineral con gas	**AGUA MINERAL CON GAS** En envase de plástico de 500 ml. Tapa herméticamente sellada y con rótulos y registros necesarios.	unidad	1	botella
9	90101603-025	Provisión de agua mineral sin gas	**AGUA MINERAL SIN GAS** En envase de plástico de 2litros Tapa herméticamente sellada y con rótulos y registros necesarios.	unidad	1	botella
10	90101603-025	Provisión de agua mineral sin gas	**AGUA MINERAL SIN GAS** En envase de plástico de 500 ml. Tapa herméticamente sellada y con rótulos y registros necesarios.	unidad	1	botella
11	90101603-028	Provisión de chipa	Chipita fresca en bandeja descartable de 1 kilo.	kilos	1	bandeja

12	90101603-028	Provisión de chipa	Chipitas de maíz y almidón tipo argollitas en paquetes de 250 grs.Registro de establecimiento vigente (R. E. N°) de la empresa elaboradora. Registro sanitario de producto alimenticio vigente (R. S. P. A. N°) del producto. El producto deberá estar envasado en paquetes herméticamente cerrados en el cual deberá estar contenido la denominación del producto, procedencia, la información nutricional, los ingredientes, la fecha de elaboración y de vencimiento, detalles de la empresa elaboradora RSPA N° Y RE N°.	unidad	1	paquete
13	90101603-018	Provisión de cocido negro	**COCIDO NEGRO**			
			Provisto caliente en termos de 1 litro que mantengan la temperatura sin endulzar . Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.	lts	1	termo
14	90101603-022	Provisión de café negro	**CAFÉ NEGRO**	lts	1	termo
			Provisto caliente en termos de 1 litro que mantengan la temperatura sin endulzar. Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.			
15	90101603-015	Provisión de Leche	**Leche**	lts	1	termo
			Provisto caliente en termos de 1 litro que mantengan la temperatura sin endulzar. Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.			
16	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Manteles blancos para tablones largos de 2,20 mts x 0,90 mts	unidad	1	unidad
17	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Manteles blancos para mesas redondas de 8 personas como mínimo	unidad	1	unidad
18	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Cubre - Manteles varios colores para tablones de 2,20 mts x 0,90 mts	unidad	1	unidad
19	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Cubres - Manteles blancos para mesas redondas de 8 personas como mínimo	unidad	1	unidad
20	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Pollerón varios colores para tablones de 2,20 mts x 0,90 mts	unidad	1	unidad

21	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Pollerón varios colores para mesas redondas de 8 personas como mínimo.	unidad	1	unidad
22	90151802-006	Provisión de sillas o sillones	Alquiler Sillas de plástico	unidad	1	unidad
23	90151802-006	Provisión de sillas o sillones	Alquiler Sillas para eventos con patas de metal niquelado	unidad	1	unidad
24	90151802-020	Provisión de tablón	Alquiler Tablones largos de madera de 2,20 mts x 0,90 mts.	unidad	1	unidad
25	90151802-021	Provisión de Mesa	Alquiler Mesas redondas para 8 personas como mínimo	unidad	1	unidad
26	90151802-002	Provisión de toldos	Alquiler Toldos de 3 mts x 3 mts	unidad	1	unidad
27	90151802-002	Provisión de toldos	Alquiler Toldos de 5 mts x 3 mts	unidad	1	unidad
28	90151802-015	Provisión de platos	Platos Porcelana para menú de entrada	unidad	1	unidad
29	90151802-015	Provisión de platos	Platos Porcelana para menú de fondo	unidad	1	unidad
30	90151802-010	Provisión de Cubiertos	Tenedores para menú de fondo	unidad	1	unidad
31	90151802-010	Provisión de Cubiertos	Cuchillo para menú de fondo	unidad	1	unidad
32	90151802-010	Provisión de Cubiertos	Cuchara para servicio de comidas frías o buffet	unidad	1	unidad
33	90151802-004	Provisión de servilletas	Servilletas de papel desechables x 100 unidades	unidad	1	paquete
34	90151802-011	Provisión de vasos	Vasos altos de vidrio de 200 ml	unidad	1	unidad
35	90151802-007	Provisión de bandejas y fuentes	Bandejas para servicio de mozos	unidad	1	unidad
36	90151802-012	Provisión de copas	Copas de vidrios para vino	unidad	1	unidad
37	90151802-018	Provisión de Champañeras o hieleras	Champañera de metal mediana.	unidad	1	unidad
38	90151802-011	Provisión de vasos desechables	Vasos térmico desechables x 100 unidades	unidad	1	paquete
39	90151802-011	Provisión de vasos desechables	Vasos de Plásticos desechables x 100 unidades	unidad	1	paquete
40	90151802-018	Provisión de Champagneras o hieleras	Hielera de metal o plástico	unidad	1	unidad
41	90151802-023	Provisión de tacho	Tachos grandes para bebidas de metal o plásticos	unidad	1	unidad
42	90151802-019	Servicios de mozo	Servicio de mozo profesional: deberá estar debidamente presentable con la indumentaria adecuada, se requiere la puntualidad en el horario establecido para el servicio.	horas	1	horas

43	90101603-011	Provisión de Postres Varios	Helado Porción de 200 grs.	unidad	1	pote
44	90101603-016	Provisión de hielo en cubo	Hielo, Bolsas de 5 kilogramos.	unidad	1	bolsa
45	90101603-016	Provisión de hielo en cubo	Hielo en cubos Bolsa de 20 kilos	unidad	1	bolsa
46	90101603-014	Provisión de Azúcar o edulcorantes	Azúcar refinada .Paquete de 1 Kg.	unidad	1	paquete
47	90101603-038	Provisión de yerba	Provisión de yerba . Paquete de 1 kg.	unidad	1	paquete
LOTE 2						
1	90151802-001	Provisión de Equipos de Audio y/o Video	**Sistema de sonido:** Consola de 4 a 6 canales, **ecualizador** gráfico, con sistema de detección de realimentación FBQ, **Crossover**, **limitadora y compresora**. Altavoces: sistema Line ARRAY. Dos (2) subwoofer de 18” (400 W/ 800 W/ 1600W – Continuous / Program / Peak). (Mínimo). Dos (2) medios y agudos (800 W/ 1600 W/ 3200W – Continuous / Program / Peak) (Mínimo). Dos (2) monitores-retornos tipo cuña de 400 vatios rms. (Mínimo). Respuesta de frecuencia total del sistema de audio de 40Hz a 20 kHz (-3dB) en PA. Amplificadores de potencia, acorde a las cargas de los altavoces. Micrófonos:(cantidad según necesidad) para voces: micrófonos con pedestales, omnidireccional, con cable; Micrófonos: (tres como mínimo) para voces: micrófonos inalámbricos para voz, cardioide Micrófonos **(según necesidad)** cardioide de multipropósito para instrumentos **Conexiones varias:** manguera multipar para conexiones de micrófonos (50 metros, 24 input) Equipo grabador/ reproductor de audio: reproductores de CDs. Cable jack para instrumento **(cantidad según necesidad)** **Ambientación musical**: música con operador	unidad	1	unidad
LOTE 3						
1	90151802-029	Servicios de músicos	**Conjunto musical básico:** Conjunto musical básico (instrumental y cantante). Instrumentación: órgano eléctrico, cuerdas y percusión. Cantidad de Cantante: 1	unidad	1	unidad

Se tendrán en cuenta las siguientes condiciones para la recepción del servicio:

1. Los servicios gastronómicos deberán ser proveídos respetando las condiciones organolépticas y de sanidad alimentaria para consumo.

2. Los servicios de alquileres deben ser proveídos en condiciones óptimas de higiene, presentación y seguridad para el uso.

3. Los servicios gastronómicos y de alquileres deben ser proveídos conforme a los horarios especificados en la orden de compra.

4. Los servicios serán recibidos siempre que cumplan con los requisitos mencionados precedentemente y conforme respondan al criterio de eficiencia para el evento para el cual fuera contratado.

Observación:
La contratante, en casos excepcionales, podrá solicitar la provisión de otros servicios que no hayan podido ser previstos en la adjudicación, no especificados en este contrato; para lo cual la Contratada emitirá un presupuesto, el que deberá ser autorizado por la Dirección Administrativa de la FP-UNA, previo análisis comparativo con precios referenciales de mercado.

2. Plan de Entrega del Servicio

Item	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los Servicios	Fecha(s) final(es) de entrega de los Servicios.
LOTE 1					
1	Provisión de carne asada	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
2	Provisión de bocaditos salados	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
3	Provisión de bocaditos dulces	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
4	Provisión de bebidas varias	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
5	Provisión de bebidas varias	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
6	Provisión de jugos naturales	1	lts	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
7	Provisión de jugos naturales	1	lts	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor

8	Provisión de agua mineral con gas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
9	Provisión de agua mineral sin gas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
10	Provisión de agua mineral sin gas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
11	Provisión de chipa	1	kg	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
12	Provisión de chipa	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
13	Provisión de cocido negro	1	lts	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
14	Provisión de café negro	1	lts	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
15	Provisión de Leche	1	lts	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
16	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
17	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
18	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor

19	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
20	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
21	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
22	Provisión de sillas o sillones	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
23	Provisión de sillas o sillones	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
24	Provisión de tablón	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
25	Provisión de Mesa	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
26	Provisión de toldos	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
27	Provisión de toldos	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
28	Provisión de platos	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
29	Provisión de platos	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor

30	Provisión de Cubiertos	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
31	Provisión de Cubiertos	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
32	Provisión de Cubiertos	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
33	Provisión de servilletas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
34	Provisión de vasos	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
35	Provisión de bandejas y fuentes	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
36	Provisión de copas	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
37	Provisión de Champagneras o hieleras	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
38	Provisión de vasos desechables	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
39	Provisión de vasos desechables	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
40	Provisión de Champagneras o hieleras	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor

41	Provisión de tacho	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
42	Servicios de mozo	1	horas	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
43	Provisión de Postres Varios	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
44	Provisión de hielo en cubo	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
45	Provisión de hielo en cubo	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
46	Provisión de Azúcar o edulcorantes	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
47	Provisión de yerba	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
LOTE 2					
1	Provisión de Equipos de Audio y/o Video	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor
LOTE 3					
1	Servicios de músicos	1	Unidad	Decanato de la FP-UNA-Ceremonial y Protocolo	A más tardar dentro de las 24 hs, una vez recepcionada la orden de servicio por parte del proveedor

Horario de Atención: de lunes a viernes de 8:00 a 19:00 hs - Ceremonial y Protocolo

SECCIÓN IV. CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC 27.5	El plazo para reparar o reemplazar los servicios será hasta 2(dos) horas de haber recibido la nota de reclamo por la parte de la Institución.

FORMULARIO Nº 3

Formulario de Oferta

[El Oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. No se permitirán alteraciones al contenido de este formulario ni se aceptarán substituciones.]

Fecha: _____
ID No.: _____

A: __ (*Indicar nombre del Convocante*) _____

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

a) Hemos examinado y no tenemos objeción alguna a los Documentos de Licitación, incluyendo las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) aprobadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas y difundidas en el Sistema de Información de las Contrataciones y las Adendas publicadas,

b) Nuestra firma no está comprendida en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado en general y con esta Convocante en particular, establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03.

c) Nos abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados del Convocante en el presente llamado, induzcan o alteren las exigencias del llamado, las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, la ejecución contractual u otros aspectos que pudieran otorgarnos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.

d) Asumimos el compromiso de comunicar por medios fehacientes al Convocante, de manera inmediata a su surgimiento, cualquier alteración en la situación jurídica respecto de las citadas inhabilidades, dejando expresa constancia que independiente a esta situación, automáticamente resta eficacia y validez a la presente.

e) Declaramos que hemos verificado toda la documentación que compone nuestra oferta y conocemos el contenido de los mismos, incluso de aquellos gestionados por terceros para nosotros, y autorizamos a la Convocante a confirmar la información por nosotros suministrada en nuestra oferta, a través de cualquier fuente pública o privada de información.

f) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la adjudicación y su notificación, constituirán una obligación contractual entre nosotros, hasta que el contrato formal haya sido perfeccionado por las partes.

g) Entendemos que la Convocante tiene el derecho de cancelar o declarar desierta la licitación, rechazar todas las ofertas en cualquier momento con anterioridad a la adjudicación del contrato, conforme con lo dispuesto en los artículos 30 y 31 de la Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a los Oferentes.

h) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la cláusula 42 de las IAO y cláusula 16 de las CGC;

i) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en la cláusula 19.1 de las DDL, a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con la cláusula 19.1 y 23.1 de las Instrucciones a los Oferentes. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período;

j) Ofrecemos proveer los siguientes *[Bienes / Servicios]* de conformidad con los Documentos de la Licitación y de acuerdo con el Plan de Entregas y nos comprometemos a que estos *[Bienes / Servicios]* cumplan a cabalidad con las Especificaciones Técnicas y Requerimientos del Pliego de Bases y Condiciones, siendo e**l precio de nuestra oferta el que se indica en la siguiente Lista de Precios:**

Lista de Precios – Contrato Abierto con montos mínimos y máximos					**LCO N°**	
					Fecha:	
1	**2**	**3**	**6**	**7**	**8**	**9**
N° Ítem*	**Código Catalogo***	**Descripción del Servicio***	**Unidad de Medida***	**Cantidad***	**Presentación***	**Precio unitario (IVA incluido)****
LOTE 1						
1	90101603-027	Provisión de carne asada	Unidad	1	Por persona	
2	90101603-003	Provisión de bocaditos salados	Unidad	1	unidad	
3	90101603-004	Provisión de bocaditos dulces	Unidad	1	unidad	
4	90101603-006	Provisión de bebidas varias	Unidad	1	botella	
5	90101603-006	Provisión de bebidas varias	Unidad	1	botella	
6	90101603-008	Provisión de jugos naturales	lts	1	termos	
7	90101603-008	Provisión de jugos naturales	lts	1	jarra	
8	90101603-024	Provisión de agua mineral con gas	Unidad	1	botella	
9	90101603-025	Provisión de agua mineral sin gas	Unidad	1	botella	
10	90101603-025	Provisión de agua mineral sin gas	Unidad	1	botella	
11	90101603-028	Provisión de chipa	kg	1	bandeja	
12	90101603-028	Provisión de chipa	Unidad	1	paquete	
13	90101603-018	Provisión de cocido negro	lts	1	termo	
14	90101603-022	Provisión de café negro	lts	1	termo	
15	90101603-015	Provisión de Leche	lts	1	termo	
16	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	1	Unidad	
17	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	1	Unidad	
18	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	1	Unidad	
19	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	1	Unidad	
20	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	1	Unidad	
21	90151802-004	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas	Unidad	1	Unidad	
22	90151802-006	Provisión de sillas o sillones	Unidad	1	Unidad	
23	90151802-006	Provisión de sillas o sillones	Unidad	1	Unidad	
24	90151802-020	Provisión de tablón	Unidad	1	Unidad	
25	90151802-021	Provisión de Mesa	Unidad	1	Unidad	
26	90151802-002	Provisión de toldos	Unidad	1	Unidad	
27	90151802-002	Provisión de toldos	Unidad	1	Unidad	
28	90151802-015	Provisión de platos	Unidad	1	Unidad	
29	90151802-015	Provisión de platos	Unidad	1	Unidad	
30	90151802-010	Provisión de Cubiertos	Unidad	1	Unidad	
31	90151802-010	Provisión de Cubiertos	Unidad	1	Unidad	

32	90151802-010	Provisión de Cubiertos	Unidad	1	Unidad	
33	90151802-004	Provisión de servilletas	Unidad	1	paquete	
34	90151802-011	Provisión de vasos	Unidad	1	Unidad	
35	90151802-007	Provisión de bandejas y fuentes	Unidad	1	Unidad	
36	90151802-012	Provisión de copas	Unidad	1	Unidad	
37	90151802-018	Provisión de Champagneras o hieleras	Unidad	1	Unidad	
38	90151802-011	Provisión de vasos desechables	Unidad	1	paquete	
39	90151802-011	Provisión de vasos desechables	Unidad	1	paquete	
40	90151802-018	Provisión de Champagneras o hieleras	Unidad	1	Unidad	
41	90151802-023	Provisión de tacho	Unidad	1	Unidad	
42	90151802-019	Servicios de mozo	horas	1	horas	
43	90101603-011	Provisión de Postres Varios	Unidad	1	pote	
44	90101603-016	Provisión de hielo en cubo	Unidad	1	bolsa	
45	90101603-016	Provisión de hielo en cubo	Unidad	1	bolsa	
46	90101603-014	Provisión de Azúcar o edulcorantes	Unidad	1	paquete	
47	90101603-038	Provisión de yerba	Unidad	1	paquete	
TOTAL LOTE 1:					**GS:**	
Son Guaraníes:						
***Monto mínimo: GS. 194.000.000.-**						
***Monto máximo: GS. 388.000.000.-**						
LOTE 2						
1	90151802-001	Provision de Equipos de Audio y/o Video	Unidad	1	Unidad	
TOTAL LOTE 2:					**GS:**	
Son Guaraniés:						
***Monto mínimo: GS. 3.000.000.-**						
***Monto máximo: GS. 6.000.000.-**						
LOTE 3						
1	90151802-029	Servicios de músicos	Unidad	1	Unidad	
TOTAL LOTE 3:					**GS:**	
Son Guaraniés:						
***Monto mínimo: GS. 3.000.000.-**						
***Monto máximo: GS. 6.000.000.-**						

Campo a ser completado por el Convocante.
****Campo a ser completado por el Oferente.**

Firma: _____
Nombre: [indicar el nombre completo de la persona que firma el Formulario de la Oferta]
En calidad de: [indicar la calidad jurídica de la persona que firma el Formulario de la Oferta]

FORMULARIO Nº 5

Garantía de Mantenimiento de Oferta

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____
LCO No.:_____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO_____, en lo sucesivo denominado "el Oferente" ha presentado su oferta de fecha _____ para la LCO_____ No. _____ para el suministro de_____ _____en lo sucesivo denominada "la Oferta".

POR LA PRESENTE dejamos constancia que _____de _____ con domicilio legal en _____ _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), hemos contraído una obligación con _____(en lo sucesivo denominado "la Convocante") por la suma de _____, que el Garante, sus sucesores o cesionarios pagarán a la Convocante. Otorgada y firmada por el Garante el día _____ de _____ de _____.

Esta Garantía será ejecutada en los siguientes casos:

a. Si un Oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas indicado por dicho Oferente en la Presentación de Oferta;
b. Si no acepta la corrección del precio de su oferta, de conformidad con la Sub-cláusula 30.4 de la Sección I, Instrucciones a los Oferentes (IAO); o
c. Si el adjudicatario no proceda, por causa imputable al mismo a:
   i. Firmar el contrato de conformidad con la cláusula 41 de las Instrucciones a los Oferentes; o
   ii. Suministrar la garantía de cumplimiento de contrato de conformidad con la cláusula 42 las Instrucciones a los Oferentes;
   iii. Presentar los certificados expedidos por las autoridades competentes que le sean requeridos por la Convocante para comprobar que no se encuentra comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar con el Estado, conforme al artículo 40 de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y de acuerdo al artículo 47 del Decreto Reglamentario N° 21909/03 y su modificación, el Decreto N° 5174/05.
d. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas; o
e. si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas

El Garante se obliga a pagar a la Convocante, hasta el monto arriba indicado, contra recibo de la primera solicitud por escrito por parte de la Convocante, sin que ésta tenga que justificar su demanda. El pago se condiciona a que la Convocante haga constar en su solicitud la suma que le es adeudada en razón de que ha ocurrido por lo menos una de las condiciones antes señaladas, y de que indique expresamente las condiciones que se hubiesen dado.

Esta garantía permanecerá en vigor durante el plazo indicado en la cláusula 20.2 (e) de las **DDL**, y toda reclamación pertinente deberá ser recibida por el Garante a más tardar en la fecha indicada.

Nombre _____ En calidad de_____
Firma _____
Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____
_____
El día _____ del mes de _____ de _____.

Atentamente.

Celeste Ruiz Diaz
Sub Unidad Operativa de Contrataciones.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION
FACULTAD POLITÉCNICA
1979
Sub-Unidad de Contrataciones